

GREEN

STEVAN

PAUL



**STREETFOOD
VEGETARISCH & VEGAN**

STREET

GREEN

STEVAN PAUL

**STREETFOOD
VEGETARISCH & VEGAN**

STREET

MIT FOTOGRAFIEN VON VANESSA MAAS

Brandstätter 

HUNGRY?

SNACKS & STARTERS

- 20 Olive ascolane vegetariante
- 22 Tan Tan Salad
- 24 Champignon-Ceviche
- 26 „Sobrasada“-Tapas
- 28 Tom Kha Gai
- 30 Brotzeit-Jause
- 32 Arancini mit Schwarzkohl und Walnüssen



BURGER & TACOS

- 44 Cheeseburger „Golden Bow“
- 46 Pulled-Austernpilz-BBQ-Burger
- 48 Sloppy Steve
- 50 Mushroom Patty Melt
- 52 Pulled-Austernpilz-Tacos mit Guacamole spezial
- 54 Schmorpilz-Burger „Bao“
- 56 Schnitzel-Burger mit Grüner Sauce und „Zwei-Gurken-Salat“



SUBS & SANDWICHES

- 68 Philly-Cheese-Sandwich mit Paprika-Zwiebel-Salat
- 71 Wurstel con Krauti - „Leberkäs“-Sandwich mit gebratenem Sauerkraut
- 74 Egg-Drop-Sandwich mit Reispapier-„Bacon“
- 76 Piadina mit Ziegenkäse, Walnüssen, Rucola und gegrillten Feigen
- 78 Falsches Fischfrikadellen-Brötchen „Fish & Chips“ mit Erbsen-Frischkäse-Mayo
- 80 „Bánh mì“-Style-Sandwich
- 82 Grilled-Cheese-Kimchi-Sandwich
- 84 El Esmorzar: Mittagessen in Valencia

GRILL & FRY

- 94 Stevans Schaschlik
- 96 Seitan-Yakitori mit eingelegten Radieschen in Pink und Mandarinen-Miso-Sauce
- 98 „Ražnjići“ im Tortilla-Fladenbrot mit Ajvar-Feta-Creme und Schnittsalat
- 100 „Jakobsmuscheln“ aus Kräuterseitlingen mit vegetarischer Nuoc-Cham-Sauce
- 102 Austernpilz-„Calamari“-fritti mit Wasabi-Tofunaise
- 104 Pommes frites klassisch
Pommes frites klassisch im Airfryer
Pommes frites gerührt
- 106 Pommes Poutine „The Italian Job“ mit veganer Bratensauce



TEIG & TÄSCHCHEN

- 112 Pizza-Ecke „Heimweg“
- 114 Fire Noodles
- 116 Wan-Tan-Suppe
- 118 Pelmeni
- 120 Mandu mit Kimchi-Dip
- 122 Roti Canai mit Linsen-Dhal
- 124 Kässpätzle
- 126 Panzerotti



BOWLS & ROLLS

- 138 Butterbean-Mushroom-Ramen
- 140 Sushi-Burrito
- 144 Fried Mushroom Rice
- 146 Kimchi-Bulgur-Bowl und Gurkensalat mit geröstetem Crispy Chiliöl
- 148 Summerrolls „Tangerine Dream“ mit zweierlei Mandarinen-Dips
- 150 Bun Cha Bowl



SWEET STREET

- 160 Franzbrötchen-Sandwich mit Karamellsauce ohne Kochen
- 162 Maritozzi
- 164 Panettone-French-Toast mit Schokoladensauce und Aprikosen-Kumquat-Kompott
- 166 Buttermilch-Pancake-Waffeln mit Heidelbeer-Labneh
- 168 Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce
- 170 Cinnamon Bun Rolls

FIVE SIDES

Salads

- 181 Geraspelter Coleslaw
- 181 Fenchelsalat mit Aprikosen und Pekannüssen
- 182 Devils Bean Salad
- 182 Tomaten-Staudensellerie-Salat „Kanada“
- 183 Japanischer Kartoffelsalat

Pickles

- 191 Mixed Pickles XL
- 192 Rote-Bete-Pickles
- 192 Kürbis süß-sauer
- 193 Eingelegte rote Zwiebeln
- 193 Dänische Gurken

Relish & Chutney

- 199 Gurken-Relish
- 200 Ananas-Chutney
- 200 Tomaten-Chutney
- 201 Trockenfrüchte-Chutney
- 201 Hot-Dog-Relish

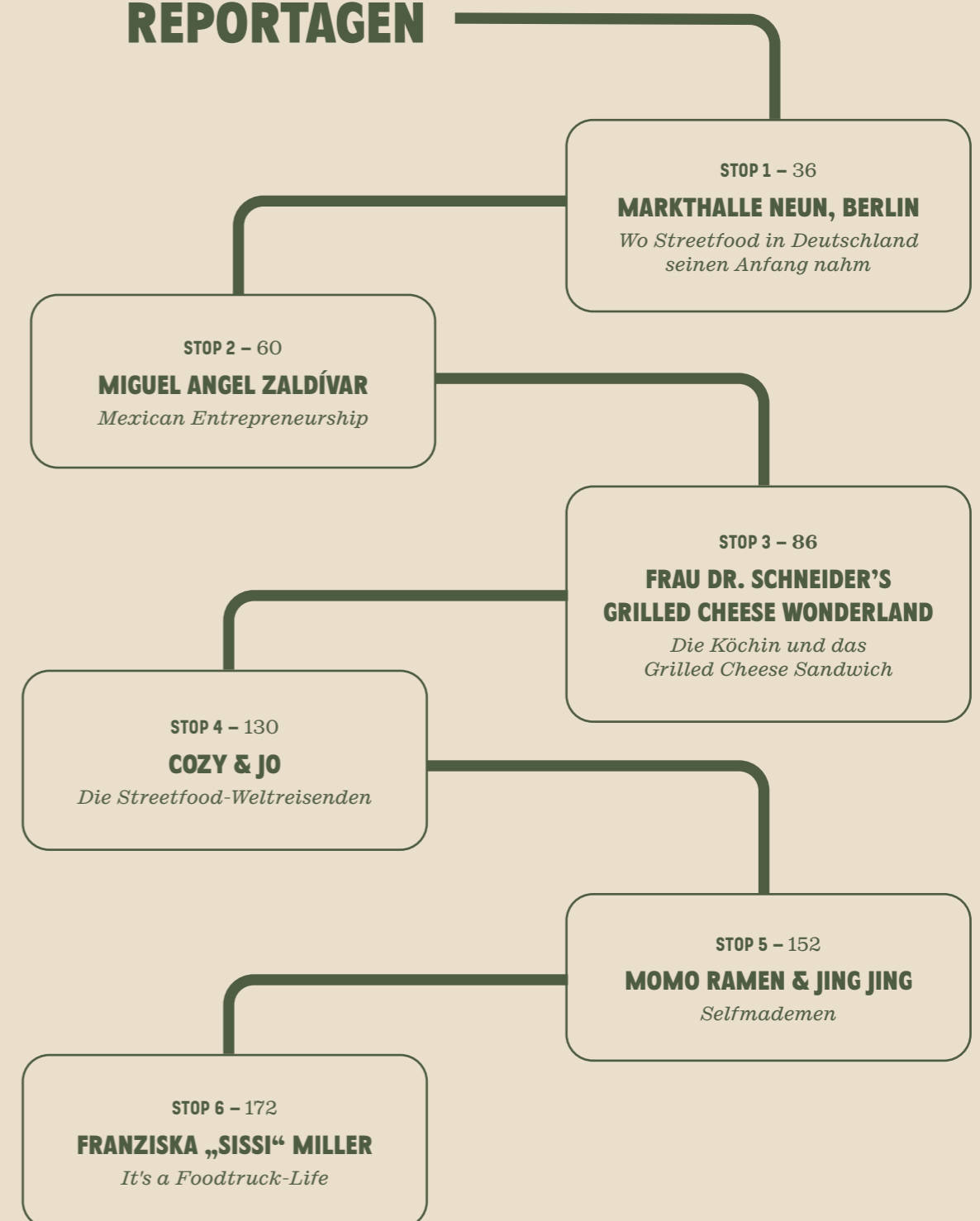
Bread, Buns & Rolls

- 185 Drei aus einem: einfacher Teig für Burger, Sandwiches und Hot Dogs
- 186 Parker House Rolls
- 187 Toastbrot
- 188 Blech-Fladenbrot
- 189 Sonntags-Dinkelbrötchen

Saucen

- 195 Curry-Mayonnaise
- 195 Salsa Rojo
- 196 Schalotten-Rauchmandel-Mayonnaise
- 196 Paprika-Ketchup „Balkan“
- 196 Chili-Erdnuss-Sauce

REPORTAGEN







GREEN STREET

die grüne Streetfood-Küche für zu Hause!

Herzlich willkommen auf der Green Street – dem ersten Streetfood-Markt in Buchform!

Als ich diese Zeilen schreibe, ist es genau zehn Jahre her, dass wir in meinem Kochbuch *Auf die Hand* die aufstrebende Streetfood-Kultur im deutschsprachigen Raum porträtierten. Ein Buch mit den besten Rezepten aus der bunten Welt der Streetfood-Märkte – Orte der Kreativität, des Genusses und der Begegnung.

Von Beginn an kamen die Rezepte und Inspirationen der Streetfood-Bewegung aus aller Welt. Mal traditionell und authentisch, mal anders und neu gedacht. Immer schon wurde gerne auch lustvoll kombiniert und fusioniert, kulinarische Vielfalt gefeiert, mit einer spielerischen Neugier auf die Rezepte und Aromen naher und ferner Küchen. Streetfood ist mehr als nur eine Mahlzeit – es bietet uns kulturelle Einblicke und die Entdeckung neuer Geschmackserlebnisse.

Streetfood war und ist bis heute in vielen Ländern der Erde auch eine Versorgungsküche im Alltag der Menschen, lange bevor es mit bunten Streetfood-Märkten und Foodtruck-Roundups populär wurde. In den vergangenen Jahren entwickelten sich diese Formate weiter. Viele erfolgreiche Pioniere der neuen Streetfood-Bewegung im deutschsprachigen Raum betreiben heute auch Restaurants, Shops, Läden und feste Adressen in Shopping Malls und Food Courts, wie dem Bikini Berlin oder dem Le Big Tam Tam in Hamburg.

Streetfood's coming home – die Welt in unserer Küche

In den vergangenen zehn Jahren hat sich die Streetfood-Kultur zudem zu einer eigenständigen und innovativen Form des Essens entwickelt, sie hat unsere kulinarischen Vorlieben und Gewohnheiten beeinflusst. Was als kulinarisches Straßenfest

Vorwort

begann, entwickelte sich rasant und bereichert heute auch unsere Alltagsküche – dafür sorgen Streetfood-Trends aus aller Welt, die uns über Social Media schnell erreichen und weite Verbreitung finden. Die Streetfood-Küchen der Welt kommen zu uns nach Hause.

In der eigenen Küche zu Hause bringt Streetfood alle an den Tisch, und allen schmeckt's. Der Einkauf ist unkompliziert, sämtliche Zutaten finden sich mittlerweile im gut sortierten Supermarkt – oft auch aus heimischer Produktion, wie etwa Ingwer aus der Lüneburger Heide, Sojasauce aus Berlin oder Misopasten aus dem Schwarzwald. Regional gedacht und zubereitet, ist Streetfood heute mehr denn je Begriff für eine globale Esskultur jenseits menschengemachter Grenzen: weltoffen, vielfältig, unkompliziert.

Streetfood heute: ganz natürlich plant-based

Die Anfänge der Streetfood-Bewegung im deutschsprachigen Raum waren auch geprägt vom Wunsch nach mehr geschmacklicher Vielfalt, die transparent auf Handwerk und Qualität basiert. Ganz natürlich entwickelte sich so auch eine neue und beständig wachsende Vielfalt an veganen und vegetarischen Angeboten. Dazu gehören sowohl Rezepte, die im kulinarisch-kulturellen Ursprung immer schon pflanzlich basiert waren, als auch

die vielen Klassiker der fleischlichen Streetfood-Küche, die heute so kreativ wie lustvoll zu eigenständigen vegetarischen Köstlichkeiten werden.

Take a walk: die Green Street entdecken

Es ist an der Zeit für ein neues Kapitel in meiner Streetfood-Küche: herzlich willkommen in der Green Street – dem ersten Streetfood-Markt in Buchform.

Ihr findet im Buch traditionelle Rezepte und die neuesten Interpretationen der vegetarisch-veganen Streetfood-Küche, dazu bekannte Gerichte in einem neuen Gewand sowie eigene kreative Kreationen und viele vielseitig kombinierbare Basics und Tipps. Ich habe zudem einige der Protagonisten und Protagonistinnen der alten und neuen Bewegung besucht und mit ihnen über Streetfood-Kultur gesprochen: wie es begann, was ist, was als Nächstes kommt.

Viel Freude beim Blättern, Schmökern und Kochen! Lasst euch beim Spaziergang durch die Green Street von den verlockenden Düften und Aromen der grünen Streetfood-Kultur verführen.

Herzlich,

Steen Paul.



Wie ihr dieses Buch optimal nutzt

Gute Kochbücher sind jene, die man immer wieder in die Hand nimmt, Kochbücher, die alltagstauglich funktionieren. Darum habe ich mir auch diesmal wieder einiges einfallen lassen, um Green Street zu einem neuen Lieblingskochbuch auch in eurer Küche zu machen:

Große Fahrt oder Etappenkochen – die große Freiheit

Jedes Gericht ist eine Geschmacksreise für sich – dennoch habe ich alle Rezepte übersichtlich und funktional in Teilrezepte gegliedert, so kann man auch einfach mal nur diesen Dip oder jenen Salat machen. Ihr könnt also nach Wunsch und Marktlage Rezepte und Rezeptteile einfach kombinieren und für Gäste eure individuelle Streetfood-Sharing-Party zusammensstellen.

Die Rezepte sind im Aufbau so gestaltet, dass ihr sowohl die Rezepte im Ganzen als auch alle Teilmodule überblicken und nachkochen könnt. Dabei habe ich die optimale Reihenfolge aller Kochschritte bedacht und die Teilrezepte innerhalb der Rezepte entsprechend gegliedert.

Mach es zu deinem Rezept

Kochen ist eine individuelle Frage des eigenen Geschmacks, und dementsprechend sind Rezepte meines Erachtens immer erst mal einfach ein Vorschlag. Variiert Schärfe, Salz und Säure nach eurem Geschmack. Wer keinen Koriander mag, kann ihn auch weglassen. Wer diese Chilisaucen oder jene Essigsorte nicht zur Hand hat, nimmt eine andere.

Individuell sind auch die Zubereitungszeiten, denn auch die sind nur ein Richtwert, natürlich kocht ihr nach eurem Tempo. Nehmt euch Zeit. Kochen ist persönliche Quality Time, ist Entspannung. Lest erst mal das ganze Rezept, bevor ihr startet, wiegt ab, bereitet vor. Gebt den Produkten Zeit zum Gehen und Durchziehen. Vieles lässt sich mit Vorlauf oft sogar schon am Vortag ansetzen und anrühren, Dips und Saucen werden dabei nur besser und runder. Hier und da braucht es auch etwas Sorgfalt, etwa beim Backen von Buns und Rolls, beim meditativen Formen von Teigtäschchen. Der Extrapreis ist immer ein gutes, selbst gemachtes Essen.

Vegetarisch, vegan, plant-based oder was?

Alle Rezepte in diesem Buch sind erst mal vegetarisch, hier bedeutet das, dass wir in einigen Rezepten auch Eier und Milchprodukte verwenden. Tatsächlich sind viele Gerichte und Zubereitungen sogar vegan, und ich mache, wo möglich, auch Vorschläge, wie dieses oder jenes Rezept auch vegan zubereitet ist. Vegane Rezepte und Teilrezepte erkennt ihr am grünen Blatt-Icon.

Fleischersatz oder pflanzliche Kreativität?

Ihr findet in diesem Buch keinen industriell hochverarbeiteten Fleischersatz, für mich ist dieser Begriff schon seltsam. Ich nutze im Buch die Aromen, die Konsistenzen und die Geschmackspower von Zuchtpilzen, Getreiden und Hülsenfrüchten sowie Naturprodukte wie Seitan und Tofu für meine fleischlichen Rezepte, für die vielen Hackvariationen (bis hin zum „Leberkäse“ und den „Jakobsmuscheln“) – das sind für mich keine Imitate, sondern eigene plant-based Küchenschätze, die schmecken, die Würze und Biss haben, die Spaß machen.

Wieder was gelernt!

Kochen ist ewiges Lernen. Immer wieder stößt man auf neue Erkenntnisse, ich liebe das. Das Glühbirnen-Icon leuchtet immer dann im Buch auf, wenn solcherart Entdeckungen, Tipps und Tricks auch künftig jenseits des Rezeptes in der eigenen Küchenwelt nützlich sein könnten.

STEVANS FAVORITES

Geschmack durch Lieblingsprodukte und Variation

Die vegetarische und vegane Küche lebt nicht nur von der Qualität der Grundprodukte, sondern wird spannend auch durch die kreativen Würzungen, die variabel und vielfältig sind. Hier sind einige Lieblingsprodukte und Lieblingswürzen, die euch die Arbeit in der grünen Küche erleichtern und viel Geschmack bringen. Vieles kommt aus dem gut sortierten (Bio)Supermarkt oder dem Asia-Store, die Einkaufsmöglichkeiten im Netz bieten zudem die ganze Welt des Geschmacks per Klick.

ESSIG

Wenn nicht anders und konkret bezeichnet, seid ihr in der Wahl des Essigs frei. Ein echter Allrounder ist Weißweinessig; Kräuter- und Estragonessig sorgen für Profil und Charakter. Apfel- und Obstessig schaffen fruchtige Noten, und Sherryessig und Aceto balsamico bringen elegante Reifetöne mit.

MISO

Miso macht immer Spaß und alles besser. Eine helle und eine dunkle Miso paste reichen für den Start und zum Experimentieren. Miso bringt viel Umami, es verfeinert und belebt ganz subtil auch Rezepte aus der heimischen Küche, es würzt und mariniert – und hilft nebenbei, Salz zu sparen! Aufgrund seiner hohen Salzigkeit und Enzymatik ist Miso schier unbegrenzt haltbar und lässt sich in der Originalpackung oder einem sauberen Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren.

ÖL

Wenn nicht anders und konkret bezeichnet, seid ihr in der Wahl des Öls frei, echte Allrounder sind Pflanzenöle wie heimisches Sonnenblumen- oder Rapsöl, ich verwende zudem immer gerne Olivenöl.

PIMENT D'ESPELETTE

Der fruchtige baskische Chili gehört mit seiner aromatischen Schärfe, die nicht ballert, sondern subtil belebt, zu meinen Lieblingswürzen in der Küche.

PANKO VS. SEMMELBRÖSEL – DIE IDEALE MISCHUNG

Wenn nicht konkret angegeben, könnt ihr wahlweise die extraknusprigen japanischen Panko-Brösel oder herkömmliche Semmelbrösel verwenden. Panko bekommt man jetzt dankenswerterweise bereits in vielen Supermärkten. Da es nicht günstig ist, mische ich in meiner Küche gerne Semmelbrösel und Panko im Verhältnis 1:1 und erhalte so eine optimale Mischung: Die Semmelbrösel decken beim Panieren besonders gut, Panko sorgt für ein Extra an Knusprigkeit.

SALZ

Salz ist in meiner Küche der wichtigste Mitarbeiter. Ihr werdet es merken oder kennt es schon von mir, ich salze immer früh/sofort, lasse die Gemüse ziehen, dabei schon mal leicht weichen – es steigert auch den Eigengeschmack der Produkte, wenn das Salz einziehen darf und nicht nur oberflächlich drübergestreut wird. Dafür brauche ich keine teuren Speziessalze, ich arbeite viel und gerne mit Meersalz ohne Rieselhilfen und mit jodiertem Alpensalz. Zum Knuspern schätze ich Fleur de Sel und Maldon-Salz.

SRIRACHA UND ANDERE CHILISAUCEN

Fermentierte Chilisaucen macht einfach Spaß, und ein echter Allrounder ist zu Recht die populäre und aromatische Sriracha-Sauce, die sich gut dosieren lässt. Auch mit der koreanischen Gochujang-Paste arbeite ich mittlerweile gerne, sie bringt ebenfalls viel Würze und Umami mit. Und ich liebe süß-scharfe Chilisaucen jeder Art. Bei den Crispy-Chiliölen und -saucen empfehle ich den Klassiker Lao Gan Ma. Meine Geheimwaffe im unteren Schärfebereich ist grüner Tabasco: mild, elegant, mit Charakter.

TSUYU NO MOTO UND SHIITAKE KOMBU TSUYU

sind japanische Würzsaucen mit Sojasauce, Mirin und Kombu-Alge, einige auch auf Pilzbasis. Vegane Tsuyu no moto schafft Tiefe und Umami für jede Küche. Es lohnt sich, da eine Flasche anzuschaffen. Tsuyu-Dashis sind hochergiebig und halten im Kühlschrank ewig.

VERJUS – ELEGANT ALKOHOLFREI KOCHEN

Immer wenn ich im Buch Wein, Sake oder Sherry verwende, setze ich geschmackliche Akzente. Wer lieber alkoholfrei kochen möchte, kann an diesen Stellen mit Verjus kochen – der gepresste Saft unreifer junger Trauben bringt eine aromatische fruchtige Säure mit.

Brotzeit-Jause

Im deutschsprachigen Raum gibt es eine eher überschaubare Streetfood-Kultur, dazu gehören aber mit Sicherheit die Brotzeit-Jausen in bayerischen Biergärten, der Heurige in österreichischen Weinlauben und der Leberkäswecken (S. 71) für unterwegs und auf die Hand. Das alles schmeckt auch aus der vegetarischen Streetfood-Küche, hier am Beispiel „Leberwurst“!

FÜR CA. 300 g „LEBERWURST“
FERTIG IN: 20 MINUTEN
(ZEIT ZUM ABKÜHLEN)

250 g Austernpilze

50 g Shiitakepilze

100 g Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL helle Misopaste (z. B. Shiro Miso)*

1 EL Mandelmus

½ TL Gemüsebrühpulver

½ TL gerebelter Majoran

1-2 Msp. gemahlener Kümmel

½ TL Garam Masala*

ZUBEREITUNG

Die Pilze stückig schneiden. Die Zwiebel in Streifen, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Pilze, die Zwiebel und den Knoblauch in einer großen beschichteten Pfanne im Öl 6-8 Minuten hellbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Pilz-Zwiebel-Masse in den Mixer geben und mit Miso, Mandelmus, Brühpulver, Majoran, Kümmel und Garam Masala cremig pürieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

FINALE

In der vegetarischen „Fleischküche“ geht es oft vor allem um Würzungen, Aroma und Mundgefühl – und da ist meine rein pflanzliche „Leberwurst“ spätestens dann kaum mehr vom Original zu unterscheiden, wenn sie auf krossen Brötchen (S. 185) mit frisch geschnittenen roten Zwiebelwürfeln und Schnittlauch bestreut zu Gewürzgurken, Salzbrezeln und optional Käse serviert wird. Dazu passt ein kühles (auch alkoholfreies) Bier!

Garam Masala und Miso* in der „Leberwurst“?*

Tatsächlich hilft uns die indische Gewürzmischung in der heimischen, pflanzlichen „Wurstküche“: Sie bringt Aromen von Ingwer, Nelken, Koriander und Piment mit, die tatsächlich auch in traditionellen Gewürzmischungen für Leberwurst oder Leberkäse zu finden sind. Und die Misopaste sorgt für das fleischige Extra an Umami.



Tan Tan Salad

Ein super Sharing-Dish, das ich im Mochi in Wien entdeckt habe. Eigentlich werden die Blätter mit würzigem Hackfleisch gefüllt, das Rezept funktioniert aber auch sehr gut mit meiner vegetarischen Variante.



FÜR 4–6 PERSONEN
FERTIG IN: 30 MINUTEN
FÜR DIE SRIRACHA-MAYO

100 g Mayonnaise
1-2 TL Sriracha-Sauce
1 TL fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Mandarine oder Orange
1 TL Tsuyu no moto oder helle Sojasauce
Zitronensaft
Salz

FÜR DEN TAN TAN SALAD

1 Frühlingszwiebel
2 Köpfe Römervalat
100 g Shiitakepilze
100 g Austernpilze
200 g kleine braune Champignons
100 g Maronen (Esskastanien; geschält und eingeschweißt im Supermarkt oder Bioladen)
3 EL Öl
2 EL Sake* (ersatzweise trockener Sherry, Weißwein oder Verjus)
1 EL Shiitake Tsuyu oder Sojasauce
Salz
gerösteter Soja-Sesam (optional; siehe Kasten)
eingelegter Sushi-Ingwer

ZUBEREITUNG

Zunächst die Sriracha-Mayo zubereiten: dafür die Mayonnaise mit der Sriracha-Sauce, dem Mandarinen- oder Orangenabrieb, der Tsuyu no moto oder Sojasauce und etwas Zitronensaft cremig rühren. Leicht salzen und kalt stellen.

Für den Salat die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, in kaltes Wasser geben und beiseitestellen. Die Salatblätter waschen, gründlich trocken schütteln und auf Küchenpapier ausbreiten.

Die Shiitake vom Stiel befreien, die Kappen fein würfeln. Die Austernpilze in feine Streifen ziehen und grob schneiden. Die Champignons zwischen den Fingern faserig zerdrücken, dann grob teilen. Die Maronen stückig zerdrücken.

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Maronen und die Pilze darin goldbraun braten, das dauert ein paar Minuten. Mit Sake und Shiitake Tsuyu oder Sojasauce ablöschen und sofort vom Herd ziehen, mit Salz abschmecken.

FINALE

Die Salatblätter leicht salzen und mit dem Pilzhack füllen. Etwas Sriracha-Mayo darüberkleckern und mit den abgetropften Frühlingszwiebelringen und optional mit geröstetem Sesam bestreuen. Mit Sushi-Ingwer toppen.

💡 Gerade beim Kochen muss es nicht immer eine große und teure Flasche Sake* sein. Im gut sortierten Supermarkt und in Asia-Läden gibt es auch kleinere Gebinde (180–500 ml) von durchaus hochwertigem Sake, mittlerweile gut erhältlich und online auch vom Hersteller Kizakura.

Gerösteter Soja-Sesam

ERGIBT CA. 80 g
GERÖSTETEN SOJA-SESAM
FERTIG IN: 5 MINUTEN
80 g helle Sesamsamen
2 EL Sojasauce

ZUBEREITUNG

Sesam, Röstaromen, die salzige Würze von Sojasauce – dieser superknusprige Geschmacksturbo lässt sich einfach so wegknabbern, adelt aber auch Reis und Gemüse.

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Sesam mit der Sojasauce mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten rösten und trocknen, dabei gegen Ende zweimal mit einer Gabel durchmischen. Erst abgekühlt ist er superknusprig.



„Ražnjići“ im Tortilla-Fladenbrot mit Ajvar-Feta-Creme und Schnittsalat

Ein Klassiker der Balkan-Küche, hier in einer Version mit Pilzen und Ajvar-Feta-Creme und im Tortilla-Fladenbrot serviert.

**FÜR 4 PERSONEN, FÜR 8 SPIESSE
FERTIG IN: 40 MINUTEN
FÜR DIE RAŽNJIĆI-SPIESSE**

1 kleine weiße Zwiebel
Olivenöl
½ TL gerebelter Oregano
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Msp. geräuchertes Paprikapulver (Pimentón de la Vera)
1 Msp. Knoblauchpulver
1 Prise Vegeta* (optional)
50 g kleine Shiitakepilze
50 g braune Champignons
100 g Austernpilze
200 g Räuchertofu
1 rote Zwiebel
8 Tortillafladen (15-20 cm Durchmesser)

FÜR DIE AJVAR-FETA-CREME

100 g Feta
60 g mildes Ajvar
60 g Frischkäse
50 g Sauerrahm
Salz

FÜR DEN SCHNITTSALAT

1 Römersalatherz
½ Radicchio
Salz
(Kräuter-)Essig
Olivenöl

ZUM ANRICHTEN

ingelegte milde Peperoni

ZUBEREITUNG RAŽNJIĆI-SPIESSE

Die weiße Zwiebel fein reiben und mit 3 Esslöffeln Olivenöl und den Gewürzen zu einem Würzöl anrühren. Die Shiitakepilze entstielen, die Kappen halbieren. Die Champignons halbieren. Die Austernpilze passend zupfen. Den Tofu in mundgerechte Stücke schneiden. Die rote Zwiebel vierteln, die Lamellen auseinanderziehen. Alles mit dem Würzöl vermengen und dann abwechselnd auf acht Spieße stecken. Kurz marinieren lassen.

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze schalten. Die Spieße in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten braten, dabei öfter wenden. Nebenbei in einer zweiten Pfanne die Tortillafladen mit Wasser besprenkeln und ohne Fett von jeder Seite jeweils 1 Minute anwärmen. Fertige Tortillas im Ofen übereinanderstapeln.

ZUBEREITUNG AJVAR-FETA-CREME

50 g Feta fein zerbröseln und mit 40 g Ajvar, dem Frischkäse und dem Sauerrahm cremig rühren, leicht salzen.

ZUBEREITUNG SCHNITTSALAT

Die Salate streifig schneiden, waschen und trocken schleudern. Leicht salzen, mit etwas Essig und Olivenöl besprenkeln und durchmischen.

FINALE

Die warmen Fladen mit etwas Ajvar-Feta-Creme bestreichen, mit etwas Salat bestreuen, die Spieße auflegen. Die übrige Ajvarcreme mit restlichem Ajvar und restlichem Feta auskorporieren. Mit eingelegten Peperoni servieren. Die Wraps locker falten, festhalten, die Spieße herausziehen und die Ražnjići genießen.

💡 **Vegeta*** – kroatisches Küchengold! Das aromatische Gemüsebrühpulver Vegeta ist wegen seines Salzgehalts und des enthaltenen Hefeextrakts nicht aller Leute Liebling. In gut sortierten Supermärkten gibt es aber auch Vegeta Natur: mit Meersalz und ohne Hefeextrakt.

BEGEGNUNGEN AUF DER GREEN STREET

Streetfood lebt von jenen Menschen, die mit Neugier und Ausdauer die Köstlichkeiten der mobilen Küchen der Welt zu uns bringen. Gastgebernde, die täglich frisch für ihre Gäste kochen. Mit einem Blick für die Ferne und dem Gespür für gelebte Regionalität – auf Foodtrucks und Märkten, in außergewöhnlichen Restaurants.

IN DER REIHENFOLGE IHRER AUFRITTE IM BUCH:

MARKTHALLE NEUN

MIT DEM LEGENDÄREN STREET FOOD THURSDAY

Big Stuff Smoked BBQ, Sironi – Il Pane di Milano, Heißer Hobel, Heidenpeters, Tibetan Momo Master, Mamas Küche, From Taipeh with love

markthalleneun.de

[instagram.com/markthalleneun](https://www.instagram.com/markthalleneun)

MIGUEL ANGEL ZALDÍVAR

Miguélez und Miguélez im Le Big Tam Tam

miguelezrestaurant.com

[instagram.com/miguelez.restaurant](https://www.instagram.com/miguelez.restaurant)

FRAU DR. SCHNEIDER'S GRILLED CHEESE WONDERLAND

Helena Gleissner

grilledcheesewonderland.com

[instagram.com/grilledcheesewonderland](https://www.instagram.com/grilledcheesewonderland)

Stellvertretend für die große und wachsende Streetfood-Szene haben uns die folgenden Unternehmerinnen und Gastronomen ihre Geschichte erzählt und uns Einblicke in ihren Arbeitsalltag und ihre Philosophie gewährt. Danke euch!

SALT & SILVER

Thomas „Cozy“ Kosikowksi
& Johannes „Jo“ Riffelmacher

saltandsilver.de/

[instagram.com/saltandsilver](https://www.instagram.com/saltandsilver)

MOMO RAMEN UND JING JING

Vena Steinkönig & Valentin Broer

momo-ramen.de

[instagram.com/momoramen_hamburg](https://www.instagram.com/momoramen_hamburg)

jing-jing.de

[instagram.com/jing.jing_hamburg](https://www.instagram.com/jing.jing_hamburg)

FRANZISKA „SISSI“ MILLER

Sissis kaiserlicher Schmarrn

sissis-kaiserlicher-schmarrn.de

[instagram.com/sissis.kaiserlicher.schmarrn](https://www.instagram.com/sissis.kaiserlicher.schmarrn)

GREEN STREET VIBES

The Sound of Green Street

Seit vielen Jahren schon gibt's immer eine Playlist zu meinen Kochbüchern, und die Green Street klingt definitiv nach guter Laune! Ein fröhliches Sommerfest mit musikalischen Einflüssen aus aller Welt!

Freut euch auf Hip-Hop, funky Latin und jazzy Brazil, auf Ska und Reggae, Downtempo und dicke Beats ... Mein Mix macht euch hoffentlich schon beim Kochen Freude - und wo immer ihr auch auf der Green Street unterwegs seid!







Liebe Leser*innen,

bleiben wir in Verbindung!
Wir freuen uns auf Ihre Anregungen, Kritik und Wünsche.

leserbrief@brandstaetterverlag.com

Christian Brandstätter Verlag GmbH & Co KG
Wickenburggasse 26, 1080 Wien
Tel: +43 1 512154320

Viele weitere Leseinspirationen und
Geschenkideen finden Sie unter

www.brandstaetterverlag.com

IMPRESSUM

1. Auflage, 2024

Copyright © 2024 by Christian Brandstätter
Verlag, Wien

Alle Rechte vorbehalten

ISBN: 978-3-7106-0816-2

Autor: Stevan Paul

Fotografie & Setstyling: Vanessa Maas

Fotografien Teamseite: v.l.n.r.: Stevan Paul,
Vanessa Maas und Julia Ewers (Vanessa Maas),
Knut Ettlting (Knut Ettlting), Nicola Härms
(Carmen Lindlar)

Grafik und Covergestaltung:

Knut Ettlting, Format Design

Foodstyling-Assistenz: Julia Ewers

Fotobearbeitung: Janine Hahn

Lektorat: Nicola Härms

Projektleitung Brandstätter Verlag:

Stefanie Brandstätter & Alexandra Tötterström

Papier: Salzer Touch 130 g, 1,2-fach

Druck: Graspö, Zlín (Tschechische Republik)

Die Vervielfältigung des Werks gemäß § 42h
UrhG für den eigenen Gebrauch, um damit Texte
und Daten in digitaler Form automatisiert aus-
zuwerten und Informationen unter anderem
über Muster, Trends und Korrelationen zu ge-
winnen („Text- und Data-Mining“), ist untersagt.

Wir tragen Verantwortung

Aus diesem Grund haben wir uns auf den Weg
gemacht, um unseren Einfluss auf das Klima
und auf den Planeten zu minimieren.

Anstelle von Kompensationszahlungen, und über
die üblichen Umweltlabel hinausgehend, haben
wir uns das Ziel gesteckt, den CO₂-Ausstoß auf
allen Ebenen signifikant zu verringern – entlang
der gesamten Wertschöpfungskette von der Idee
bis zum Buch in Ihren Händen. Mehr Informatio-
nen finden Sie unter

www.brandstaetterverlag.com/nachhaltigkeit

**Vom Autor des Streetfood-Kochbuch-Bestsellers
„Auf die Hand“**

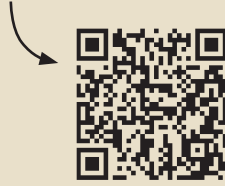
**STREETFOOD
VEGETARISCH & VEGAN**

**BURGER & TACOS
SANDWICHES
NOODLES
BOWLS & ROLLS
SWEETS**

Bunte Foodtrucks, verlockende Düfte, neue Geschmäcker und Aromen, die begeistern! Das erste umfassende Kochbuch für vegetarisches und veganes Streetfood bietet faszinierende Rezepte aus aller Welt und spannende Reportagen aus der Streetfood-Szene. Die ganze Vielfalt saftiger Burger und Sandwiches, knuspriger Teigtaschen und frischer Bowls: Willkommen in der Green Street!



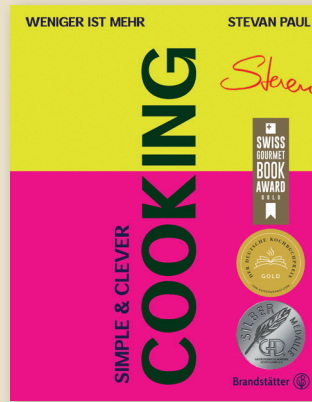
Hier geht's direkt
zum Buch!



Ebenfalls im Brandstätter Verlag erschienen



ISBN 978-3-85033-812-7



ISBN 978-3-7106-0565-9



ISBN 978-3-7106-0197-2



ISBN 978-3-7106-0320-4